

Les Hommes à 65€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 24€, sans alcool à 18€

Pour obtenir un beau résultat, il faut réunir en amont toute une diversité de produits et des compétences déployées par des hommes et des femmes qui demeurent dans un relatif anonymat. C'est pourquoi, nous avons tenu à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.

Prélude

Tarte aux escargots de Rémi à Birckenwald

Délicate royale de persil, purée d'ail nouveau

Carré d'agneau Français rôti au Tandoori

Artichaut poivrade frit et garni d'une moussaka

Fraicheur du moment

Version d'une Pina Colada

« Rhum, sorbet, ananas, mousse coco »

Délicatesses de fin de repas

La nature à 85€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 32€, sans alcool à 24€

Prélude

Foie gras de canard Français chaud

Sur une tranche d'aubergine rôtie à l'anguille fumée

Focaccia maison à l'origan, vrai jus

Seriole Ikejime et grillé à la braise

Bouchon de patate douce au pomelos

Bouillon végétal à l'huile d'olive

Fraicheur du moment

Poitrine de pigeon d'Anjou mariné et grillé

Cannelloni de blette et girolle clou

Sauce venaison au thym

Baba à la tomate de Zutzendorf

Et verveine de notre jardin, glace à l'huile d'olive

Délicatesses de fin de repas

Inspiration à 115€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€, sans alcool à 33€

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 20h30 au dîner

Tarte aux escargots de Rémi à Birckenwald

Délicate royale de persil, purée d'ail nouveau

Foie gras de canard Français chaud

Sur une tranche d'aubergine rôtie à l'anguille fumée, focaccia maison à l'origan

Seriote Ikejime et grillé à la braise

Bouchon de patate douce au pomelos, bouillon végétal à l'huile d'olive

Homard bleu de Bretagne cuit dans son beurre de carapace

Gnocchi au citron confit, betteraves de couleurs, écume thermidor

Poitrine de pigeon d'Anjou mariné et grillé

Cannelloni de blette et girolle clou, sauce venaison au thym

Rouet de carotte rôti, infusé d'un beurre de cumin

Jeu et texture de carottes de couleurs de la ferme Waechter

Coussin soufflé au cacao garni d'un sorbet fromage blanc au romarin

Chocolat torréfié par Jacques Bockel

Version d'une Pina Colada

« Rhum, sorbet, ananas, mousse coco »

Les plats signature du KASBUR

Entrée

Les gambas sauvages de Madagascar **34€**

Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion

Avocat grillé, salade roquette

Foie gras de canard Français chaud **34€**

Sur une tranche d'aubergine rôtie à l'anguille fumée

Focaccia maison à l'origan, vrai jus

Plat

Homard bleu de Bretagne cuit dans son beurre $\frac{1}{2}$ portion **44€**

Gnocchi au citron confit betteraves de couleurs écume thermidor **portion 58€**

Viande

Côte de veau Rhônalpin cuit au sautoir **(2pers.) 98€**

Fricassée de légumes de la ferme Waechter

Sucrine grillée au barbecue façon César salade

Pigeon d'Anjou entier grillé en crapaudine **48€**

Cannelloni de blette et girolle clou, cuisse confite

Sauce venaison au thym

Notre plat végétal : Le tout carotte **34€**

- Rouet de carotte rôti, infusé d'un beurre de cumin
Jeu et texture de carottes de couleurs de la ferme Waechter
- Accompagné de son consommé écume passion et d'un pain grillé à la carotène

Le chariot de fromages **20€**

Dessert

Picon bière **14€**

Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

Coussin soufflé au cacao **18€**

Garni d'un sorbet fromage blanc au romarin

Chocolat torréfié par Jacques Bockel

Dans nos menus

Chaque plat est disponible en portion carte

Entrée **29€**

Plat **39€**

Dessert **16€**

Notre pain est confectionné avec un levain naturel

Issu d'une farine biologique Alsace Moselle

Du Moulin BURGGRAF-BECKER à Dossenheim sur Zinsel

Réalisé par la boulangerie Boistelle et cuit sur place

Tous nos prix s'entendent nets service compris